



RIGOLÒ

IGT COSTA TOSCANA 2024

DESCRIZIONE

AL NASO Un bouquet invitante e fruttato con aromi di mora e ciliegia, accompagnato da note speziate di macchia mediterranea e un delicato accenno di rosmarino grigliato. Espressivo, vivace e caratterizzato da una calda impronta solare.

AL PALATO Al palato il vino si presenta giocoso e armonioso, con frutto succoso e una fine speziatura. Un calice di pura gioia di vivere, che unisce charme e leggerezza e rende il momento di degustazione un'esperienza piacevole e coinvolgente. Il finale è piacevolmente speziato e animante.

VITIGNI

Cabernet, Petit Verdot e Alicante.

VIGNETI

Le uve di questo vino provengono dai nostri vigneti, con piante di 25 anni di età. Il vigneto si trova a Gavorrano, a 40 m sul livello del mare, in una posizione piuttosto asciutta, esposta a sud-ovest e con un'ottima esposizione solare. I terreni fertili combinano sabbia, limo, argilla e minerali, tra cui il pirite, conferendo al vino struttura, profondità e un terroir unico e riconoscibile.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale con piatti di carne strutturati come manzo, agnello o selvaggina, oltre a preparazioni in umido ricche di aromi. Si abbina perfettamente anche a formaggi stagionati e a piatti mediterranei con erbe aromatiche e note tostate.
Temperatura di servizio: 16 °C

PREZZO

750 ml 19,50 Euro

VINIFICAZIONE

Le diverse varietà vengono vendemmiate al momento ottimale di maturazione e vinificate separatamente. Dopo la fermentazione si svolge la fermentazione malolattica. Successivamente le singole partite vengono assemblate e affinate sia in acciaio inox che in legno, conferendo al vino equilibrio, struttura e complessità aromatica.



ANALISI

Contiene solfiti, Alcol: 14,7 %
Zuccheri residui: 1,2 %, Acidità: 5,0 g/l
pH 3,70

WINE OF ITALY

Imbottigliato da **TENUTA POGGIO AL RIGOLOCCIO**

Strada Provinciale 82, Loc. Rigoluccio, I-58023 Gavorrano

info@poggioalrigoluccio.com, www.poggioalrigoluccio.com